


NATIONAL LIBRARY OF MEDICINE

CINA CENTRAL DE SANIDAD NACIONAL

Reglamento sobre Importación, Elaboración y Expendio de Alimentos

CARACAS
Tipografía América.--F. J. Camejo & Cª
1921

OFICINA CENTRAL DE SANIDAD NACIONAL

Reglamento sobre Importación, Elaboración y Expendio de Alimentos

CARACAS
Tipografía América.--F. J. Camejo & Cª
1921



Doctor V. Márquez Bustillos,

Presidente Provisional de la República,

En uso de la atribución 8ª del artículo 79 de la Constitución Nacional y de conformidad con el artículo 12 de la Ley de Sanidad Nacional, de 24 de junio de 1920, decreta el siguiente

Reglamento sobre Importación, Elaboración y Expendio de Alimentos.

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1º A los efectos del presente Reglamento se entiende por alimento toda sustancia o preparado que se use como alimento o bebida humana, excepción hecha de las drogas, y toda sustancia que haga parte o se use en la preparación o composición de alimentos.

Parágrafo. Los condimentos quedan incluidos en la categoría de alimentos.

Artículo 2º El presente Reglamento se aplicará a todos los alimentos que se importen, fabriquen, almacenen, expendan o consuman en el país.

Las mercaderías importadas en contravención a este Reglamento serán embargadas y depositadas en lugar seguro por cuenta de su dueño. Si éste deseare su reexportación se le permitirá dentro del término de tres meses y si no hubiere peligro para la salud pública. Si no deseare la reexportación o hubiere en ello algún peligro para la salud pública, las mercaderías mencionadas quedarán sujetas a lo dicho en la Sección «Disposiciones Finales».

Artículo 3º Los alimentos no deben ser mezclados con sustancia alguna que los haga o pueda hacer nocivos a la salud. Deben ofrecerse y expenderse en completo estado de pureza y frescura, de sazón o conservación, y corresponder exactamente por sus componentes y caracteres al nombre con que se les ofrezca o venda, expresado con toda claridad en el rótulo. Por ningún respecto se frotarán o darán brillo con saliva, con telas sucias o con cualquier otro objeto que pueda servir de vehículo a los gérmenes de cualquiera enfermedad, a los potes u otros envases que contengan alimentos ni se colocarán dichos alimentos en lugares sucios o inadecuados, ni se conservarán, manipularán o venderán de modo que sea perjudicial a la salubridad pública.

Artículo 4º Todo alimento que se expenda debe ser de la *naturaleza, sustancia y calidad* del artículo que solicita el comprador u ofrece el vendedor, excepto en las circunstancias siguientes:

1ª Cuando la sustancia o ingrediente que se ha añadido no es nociva a la salud y la adición se ha hecho por ser necesaria a la preparación del alimento en una forma comercial propia para ser consumida o trasportada, y no fraudulentamente para aumentar el volumen, peso o medida del artículo o para ocultar su calidad inferior.

2ª Cuando el alimento es una preparación patentada, no nociva a la salud, y es suministrada en las condiciones especificadas en la patente respectiva.

3ª Cuando la adición de la sustancia extraña es

involuntaria e inevitable en los procesos de recolección y preparación.

4ª Cuando en los títulos, prospectos y anuncios y en caracteres perfectamente visibles, así como de palabra al comprador, se indique la adición hecha, siempre que la sustancia añadida no sea nociva a la salud.

Artículo 5 No podrá sustraerse sustancia alguna a los alimentos de modo de disminuir su valor alimenticio o alterar, con riesgo de la salud del que los toma, su naturaleza, sustancia y calidad, excepto en los casos en que la sustraccción no envuelva riesgo alguno y se la haga conocer del comprador tanto de palabra como por medio de títulos, prospectos y anuncios escritos en caracteres perfectamente visibles.

Artículo 6º No podrán venderse u ofrecerse a la venta para el consumo humano, o consumir, animales enfermos o cualquier alimento que se encuentre en malas condiciones. Se entiende en malas condiciones cuando se encuentran en estado de descomposición, agrios, picados, rancios o que hayan sufrido cualquiera otra modificación que cambie notablemente su sabor o poder nutritivo o los haga o pueda hacer nocivos a la salud. Quedan también comprendidos entre los alimentos que se encuentran en malas condiciones, las conservas cuyos envases estén deteriorados, presenten huellas de aperturas, o tengan las cubiertas levantadas o protuberantes.

Parágrafo. La autoridad sanitaria podrá conceder permiso para que los alimentos que resulten en malas condiciones se utilicen en otros usos que no sea el consumo humano siempre que de dichos usos no puedan resultar perjuicios para la salubridad pública y con las garantías establecidas en el artículo 267.

Artículo 7º Para que una sustancia sea considerada como nociva a la salud y que por consiguiente no es permitida añadirla, ni aún en cantidades mínima, a los alimentos, basta que la ciencia conserve dudas acerca de su inocuidad ya sea en sus efectos inmediatos o tardíos.

Artículo 8º Los alimentos que se importen, vendan u ofrezcan en venta o se tengan en depósito con el fin de ponerlos en el comercio en contravención con lo dicho en los artículos 3º, 4º, 5º y 6º, serán decomisados, sin perjuicio de las otras penas señaladas en la Sección «Disposiciones Finales».

Artículo 9º La autoridad sanitaria podrá tomar para su análisis, en cualquier parte y a cualquier hora del día y de la noche, muestras de los alimentos que se consideren sospechosos. El que se oponga a esta medida será penado conforme con lo dicho en la sección respectiva sin perjuicio de que dicha autoridad tome las muestras haciendo uso de la fuerza pública si fuere preciso.

Artículo 10. Todo alimento expuesto a la venta debe conservarse en vitrinas cerradas o debidamente protegidas contra el polvo, los insectos y el contacto de las manos. La autoridad sanitaria puede imponer para el manejo de estos alimentos el uso de instrumentos apropiados en lugar del de las manos. Se exceptúan de lo dicho en este artículo los quesos de corteza dura o curados, los cuales pueden dejarse fuera de las vitrinas siempre que estén enteros, y los alimentos que por su naturaleza o la naturaleza de su expendio o uso no sea posible o necesario mantener en vitrinas o protegidos de otro modo. Los infractores a este artículo serán penados con multa de 30 a 2.000 bolívares.

Artículo 11. Ninguna persona que sufra de enfermedad trasmisible o repugnante, podrá emplearse en hoteles, restaurantes, fondas, botiquines, botillerías, confiterías, carnicerías, lecherías, panaderías, pulperías, fábricas de hielo, de helados, de dulces, de conservas y pastas alimenticias, de bebidas gaseosas, y en general en cualquier lugar en que se fabriquen, expendan, almacenen o manejen alimentos o sustancias o utensilios en uso en la elaboración o expendio de alimentos, así como tampoco en barberías, tabaquerías o cualquiera otra ocupación u oficio que requiera el contacto directo con el hombre o con sustancias u objetos que por la naturaleza de su uso puedan infectar fácilmente al hombre.

Parágrafo. A los efectos de este artículo se consideran también como enfermos de enfermedad trasmisible a las personas que sean portadoras de gérmenes, aun cuando aparentemente se encuentren en buen estado de salud.

Artículo 12. A los fines del artículo anterior toda persona que quiera ingresar en un establecimiento u ocupación de los comprendidos en dicho artículo, sea en calidad de dueño o empleado, debe estar provisto de un certificado de que no padece de enfermedad trasmisible o repugnante. Este certificado será expedido previo examen, en la Oficina Central de Sanidad Nacional por el médico designado al efecto ; en las subalternas por los Médicos de Sanidad; y por los Médicos Comisionados de Sanidad en los lugares donde los haya ; se expedirá a título gratuito y se renovará cada seis meses. En los lugares en donde no haya Oficina de Sanidad ni Médicos Comisionados de Sanidad, el certificado podrá expedirlo un médico con derecho a ejercer la profesión en la Repùblica y debidamente autorizado por el Director de Sanidad. En dicho certificado se colocará un retrato del interesado, para lo cual traerá dos ejemplares de la fotografía, uno para ser colocado en el certificado y el otro en el registro que debe llevar la Oficina.

Artículo. 13 De las infracciones de los dos artículos anteriores son responsables tanto el empleado como el dueño del establecimiento que los emplea. La pena para el primero será de 30 a 2.000 bolívares, y para el segundo de 100 a 2 000 bolívares

Artículo 14. Las materias colorantes permitidas en el presente Reglamento para la preparación de alimentos son las siguientes :

COLORES MINERALES

Azul: Azul ultramarino.

Violeta: Violeta ultramarino.

Oscuro: Manganeso oscuro.

El color chocolate oscuro y otros similares tienen por base óxido de hierro precipitado o natural. El óxi-

do de hierro empleado no debe contener ni trazas de arsénico.

Verde: Verde ultramarino.

COLORES ANIMALES

Colores rojos:

Carmín de cochinilla.

Acido Cartámico (de azafrán).

Sangre de drago.

Purpurina y alizarina artificiales.

Jugos de cereza y de remolacha.

Eosina A: Eosina G., Eosina G G H., Eosina soluble en agua, Eosina 3 J., Eosina 4 J, extra, Eosina K S. ord., Eosina D H., Eosina J J F.

Eritrosina: Eritrosina D., Eritrosina B., Pirosina B., Primorosa soluble, Eosina azulada, Eosina J., Diantina B.

Rosa de Bengala: Rosa Bengala N., Rosa Bengala A T., Rosa Bengala G.

Floxina: Eloxina T A., Eosina azul; Cianosina, Eosina 10 B.

Rojos Burdeos y Ponsó: que resultan de la acción de los ácidos naftolsulfónicos sobre el diazoxileno.

Ponsó 2 R: Ponsó G., Ponsó G R., Ponsó R., Ponsó brillante G., Ponsó J.

Burdeos B: Casi rojo B., Burdeos R extra.

Cerasina: Rojo B.

Ponsó 2 G: Ponsó brillante G G, Ponsó J J.

Fucsina S: Magenta ácida, Rubina S., Fucsina ácida (libre de arsénico).

Substituto del archilo: Rojo Nagtión.

Anaranjado I: Anaranjado Nº 1, Naftolanaranjado, Alfanaftolanaranjado, Tropeolina 000 Nº 1, Rojo Congo.

Azorubina S: Azorubina, Azorubina A., Azorubina ácida, Casi rojo C.

Carmosina: Carmosina brillante O., Rojo rubina A.

Casi rojo D: Casi rojo E B., Casi Rojo N S., Amaranto, Azorubina ácida 2 B., Burdeos S., Burdeos

D H., Rojo naftol S., Rojo naftol O., Rubí Victoria, Rojo lana (extra) Enantinina.

Casi rojo: Casi rojo E., Casi rojo S., Carmosina ácida S.

Ponsó 4 G B: Anaranjado Croceina, Anaranjado brillante G., Anaranjado G R X., Anaranjado pirotina, Anaranjado E N L.

Fucsina.

Metranitrazotina.

Colores amarillos y anaranjados:

Onoto.

Azafrán.

Cúrcuma.

Amarillo Naftol S: Citronina A., Amarillo Azufre S., Amarillo ácido, Amarillo ácido C., Anilina amarilla, Succinina, Amarillo Azafrán, Amarillo Sólido, Amarillo Acido S.

Amarillo brillante. (Sch).

Ponsó 4 G. B: Anaranjado Croceina, Anaranjado brillante, Anaranjado G R X., Anaranjado pirotina, Anaranjado E N L.

Casi Amarillo: Casi amarillo G., Casi amarillo (verdoso), Casi amarillo S., Amarillo ácido, Amarillo nuevo L.

Casi Amarillo R: Casi Amarillo, Amarillo W.

Azarina S: Anaranjado I., Anaranjado N° 1., Naftolanaranjado Alfanaftolaranjado, Tropeolina 000 N° 1.

Anaranjado: Anaranjado G Z., Anaranjado R N., Anaranjado brillante O., Anaranjado N. Mezcla de colores rojos y amarillos inofensivos.

Colores verdes:

Verde Espinaca.

Verde chino.

Verde malaquita: Verde malaquita B., Verde Benzaldehido, Verde Nuevo Victoria, Verde Nuevo, Cristales Verde Sólido, Verde Sólido O., Verde diamante, Verde aceite de almendras amargas, Casi Verde.

Dinitrosoresorcina: Verde Sólido o en pasta, Verde oscuro, Verde claro, Verde Rusia, Verde de Alsacia, Casi verde, Verde-resorcinol.

Mezcla de colores azules y amarillos inofensivos.

Colores azules:

Indigo.

Tornasol.

Azul Archilo.

Azul de Genciana 6 B: Azul espíritu, Azul espíritu T C S., Azul ópalo, Azul lumiére, Azul de Hesse, Azul claro.

Azules de Coupier: Casi Azul R. y B., Azul sólido R. R., y B. Indígena D. F., Indulina (soluble en alcohol), Indofenina extra. Azul C B (soluble en alcohol), Nigrosina (soluble en alcohol.) Negro C N N.

En general, todos los azules derivados de la trifenilrosanilina o de la difenilanina.

Colores violetas:

Violeta de París: Violeta de metilo B y 2 B., Violeta de metilo V 3, Pioctanina celereum, Azul Malbery.

Negro Lana.

Negro naftol P.

Azul azo.

Mauveina: Rosalan, Pasta violeta, Violeta cromo, Violeta de anilina, Violeta Perkins, Indisina, Fenamina, Purpurina, Trialina, Púrpura de Tiro, Lidina.

Colores caramelo:

Orozús.

Crisamina R.

COLORES VEGETALES:

Todos, con excepción de la Berberina, Goma-guta y *Acónito-napelo.*

Artículo 15. Se prohibe colorear papeles, cartones u otros objetos destinados a envolver alimentos con colores en cuya composición entren el plomo, antimonio, bario, cobre, cromo, arsénico, mercurio y los colorantes orgánicos de la goma-guta, acónito-napelo y berberina.

Artículo 16. Los recipientes y utensilios empleados en la preparación, depósito o medida de sustancias alimenticias líquidas o sólidas; armaduras de sifones por donde circula cerveza, vino, vinagre y otros tubos de análogas aplicaciones, no podrán contener en la aleación de que están hechos más de *cinco por ciento* de plomo o de otros metales que se encuentran ordinariamente aleados al estaño. Dichas aleaciones no deben tener más de *uno por diez mil* de arsénico. Tanto dichos recipientes y utensilios como cualesquiera otros empleados en la conservación o expendio de alimentos deben mantenerse siempre en estado de perfecta limpieza.

Artículo 17. El estañado de dichos objetos así como el de la hojalata o lata empleada en la confección de cajas, botes y latas destinadas a conservar alimentos, no debe contener más de *uno por ciento* de plomo y *uno por diez mil* de arsénico.

Artículo 18. La soldadura de las cajas, botes y latas de conservas alimenticias debe aplicarse en la parte externa del envase, pudiéndose emplear en ella la aleación de los plomeros que no contengan más de las *dos terceras partes* de plomo. Si la soldadura se hace de tal modo que una parte de ella pueda estar en contacto con la sustancia alimenticia, sólo podrá emplearse la aleación de estaño que no contenga más de *diez por ciento* de plomo.

Artículo 19. Por ser considerados como inofensivos, se permite el empleo de los utensilios de aluminio y níquel y de sus aleaciones.

Artículo 20. Los esmaltes y barnices de utensilios metálicos o de tierra que se emplean en la fabricación, conservación o expendio de alimentos no deben ceder plomo o zinc cuando se hiervan durante media hora por lo menos en una solución de ácido acético *al cuatro por ciento.*

Artículo 21. Se prohibe el uso de recipientes de hierro galvanizado o los fabricados total o parcialmente de plomo, en la preparación, conservación o expendio de sustancias alimenticias.

Artículo 22. El caucho con que se construyan utensilios como tetinas de biberones, anillos para frascos y botellas y ajustes para latas de conservas no deben contener plomo ni zinc.

Artículo 23. El papel de estaño destinado a envolver productos de confitería, chocolates, quesos, salchichas, y en general, cualquiera sustancia alimenticia, no debe contener más de *uno por ciento* de plomo y de *uno por diez mil* de arsénico.

Artículo 24. En los utensilios de cobre y latón empleados en la preparación de ciertas sustancias alimenticias el estañado debe conservarse en buen estado, y tanto estos utensilios como cualesquiera otros no estañados (calderas, morteros, platillos de balanza pesas, etc.,) deben mantenerse en la mayor limpieza.

Artículo 25. Se prohibe colocar en el interior de los bombones, dulces, y en general en cualquier sustancia alimenticia, objetos de metal o de aleaciones.

Artículo 26. Las hojas metálicas destinadas a dorar o platear los bombones y pastillas deben ser de oro o plata finos.

Artículo 27. Se prohibe envolver alimentos en papel de periódicos o cualquier otro que no sea destinado especialmente al objeto. Este papel no debe emplearse más de una vez y debe encontrarse limpio.

Artículo 28. Se prohibe pintar, barnizar, estañar o vidriar juguetes y otros objetos destinados a los niños, así como vasijas y artefactos de cualquier clase que puedan contaminar los alimentos, con sustancias venenosas o nocivas a la salud.

Artículo 29. Todo establecimiento público y especialmente los destinados a la preparación, venta o depósito de alimentos, debe encontrarse siempre en perfecto estado de ventilación y limpieza, principalmente los pisos, paredes, mostradores, cocina, inodoros, vertederos, urinarios y demás servicios sanitarios, y en un todo de acuerdo con los reglamentos sanitarios.

Artículo 30. En la preparación de jarabes, licores espirituosos y productos de confitería en que está per-

mitido el empleo de esencias artificiales puras, pueden ser empleadas las soluciones alcohólicas de *quince a veinte por ciento* de éteres químicos de la serie grasa o aromática; pero se prohibe el empleo de éter sulfúrico, derivados nitrosos (nitrato de amilo y de etilo) cloroformo, cloruros y bromuros de etilo, ácido cianhídrico, nitrobenzina, bases píridicas, aldehido salicílico y los productos considerados tóxicos por las farmacopeas.

Artículo 31. En los establecimientos destinados a la fabricación, venta y depósitos de alimentos sólo podrá residir el empleado encargado de su vigilancia y custodia, excepción hecha de aquellos que tengan habitaciones higiénicamente adecuadas según los reglamentos sanitarios.

Artículo 32. Se prohibe cocinar o servir comidas en los establecimientos que no tengan locales acondicionados al efecto.

Artículo 33. Los vendedores ambulantes y callejeros que tengan permiso de la autoridad competente para ejercer su industria sea o nó en sitios señalados, serán suspendidos de dicha industria si no cumplen con lo estatuido en el presente reglamento, especialmente en lo que se refiere a mantener los alimentos tapados a prueba de moscas y los envases y utensilios perfectamente limpios y al abrigo de cualquier fuente de contaminacion. Los sitios donde se ejercen estas industrias no podrán nunca ser las puertas, zaguanes, portalones y aceras de las calles.

ALCOHOLES Y AGUARDIENTES

Artículo 34. El *alcohol ordinario o etílico* es el producto de la destilación y rectificación de un líquido de cualquier naturaleza que ha sufrido la fermentación alcohólica.

Aguardientes industriales son los productos que resultan de la mezcla del alcohol ordinario con el agua para llevarlos al grado habitual de consumo y aromatizados o nó por destilación en presencia de ciertas frutas,

Aguardientes naturales son los productos obtenidos por destilación simple de los mostos fermentados de frutas, cereales, jugos, melazas de la caña de azúcar, etc., los cuales tienen nombres especiales en relación con el producto de donde han sido extraídos. Los siguientes son aguardientes naturales: aguardiente de *cucuy*, de *vino* de *vinazas* u orujos, de *sidras* y de *caña*, que son los productos de la destilación exclusiva del cocuy o cucuy (*Agave americanum*); del vino; de los orujos de las uvas adicionados o no con agua; de las sidras o de las sidras de peras, y de las melazas o marcos de la caña de azúcar fermentados, respectivamente; *cognac*, producto de la destilación de los vinos naturales conservados en toneles especiales a cuya madera deben el color; *kirsch* o aguardiente de cerezas, producto exclusivo de la fermentación alcohólica y destilación de las cerezas y guindas; *ginebra y gin* producto de la destilación de mostos fermentados de cereales en presencia de bayas de enebro; *ron y tafias* productos obtenidos por la fermentación en condiciones especiales y destilación del jugo de las cañas de azúcar o de las melazas, jarabes y vinazas producidas en las fábricas de azúcar; *whisky*, aguardiente que resulta de la fermentación del trigo, cebada, centeno y maíz; *brandy*, producto de la destilación de los buenos vinos de mesa; *arrak*, producto de la destilación simple del mosto de arroz fermentado; y *aguardiente de frutas*, producto de la destilación de ciertas frutas fermentadas (ciruelas, mirabelus, etc.)

Artículo 35. El alcohol y aguardiente deben siempre venderse con indicación de la materia prima de donde provienen.

Artículo 36. Los aguardientes industriales podrán ser aromatizados con sustancias aromáticas inofensivas, coloreados por caramelos y edulcorados por medio de la adición de *uno o dos por ciento* de jarabe de azúcar de uva.

Artículo 37. Siempre que tanto de palabra como por medio de títulos, prospectos y anuncios el comprador sea advertido en forma que no deje dudas sobre

la naturaleza del producto que se vende u ofrece a la venta, se permite la mezcla de aguardientes naturales con industriales, así como también la preparación con aguardientes industriales de productos de fantasía que imiten a los aguardientes naturales.

Artículo 38. Las impurezas de los alcoholes y aguardientes no deben exceder de los límites siguientes:

1° Alcoholes y aguardientes industriales: 0,500 para la suma de los alcoholes superiores expresados en el alcohol isobulítico y de los aldehidos en aldehido acético, por litro de alcohol a 100° G. L.

2° Aguardientes naturales: 2 gramos 50 centigramos para la suma de los alcoholes superiores expresados en el alcohol isobulítico y de los aldehidos en aldehido acético por litro de alcohol a 100° G. L. La proporción de furfurol no debe exceder de 0,025 % de alcohol a 100°.

Artículo 39. Las bebidas alcohólicas no deben contener esencias nocivas, materias extrañas, edulcorantes artificiales, antisépticos, ni ser coloreados con derivados de anilina.

Artículo 40. Los envases que contienen líquidos que imiten los aguardientes naturales no deben ser rotulados con nombres de fantasía.

Artículo 41. El producto llamado kirsch y sus similares no debe contener más de *cinco centigramos* de ácido cianhídrico por litro.

Artículo 42. Los aguardientes naturales deben contener las sustancias especiales que les suministra la destilación de las materias que entran en su fabricación o las que adquieran por el envejecimiento, que les dan su aroma característico.

Artículo 43. Los productos de imitación de los aguardientes naturales fabricados por medio del alcohol o esencias, extractos, productos químicos y otras sustancias análogas, así como las mezclas de aguardientes naturales con aguardientes industriales, deben ser designados con el nombre del líquido que imiten, precedidos de la palabra *estilo* o seguidos de la palabra *imita-*

ción, en caracteres perfectamente visibles, por ejemplo: *Estilo cognac*, *Ron imitación*.

LICORES

Artículo 44. Los licores son alcoholes destinados a la alimentación, aromatizados por maceración o destilación en presencia de diversas sustancias vegetales, o preparados por la adición de alcohol al producto de la destilación de dichas sustancias en presencia de alcohol o de agua; o por el empleo combinado de estos diversos procedimientos, y edulcorados o nó por medio del azúcar de caña o el azúcar de uva.

Artículo 45. En la fabricación de los licores sólo se permitirá la coloración de los que no son naturalmente coloreados y siempre que dicha coloración se haga con colorantes no prohibidos en el presente reglamento.

Parágrafo. Los licores obtenidos por maceración en alcohol de frutas que son naturalmente coloreadas podrán colorearse con sustancias no prohibidas, con la condición de que en caracteres perfectamente visibles sobre el envase así como también en los anuncios y prospectos y de palabra al comprador, se indique la sustancia añadida.

Artículo 46. En la fabricación de los licores puede sustituirse parcialmente la sacarosa por el azúcar de uva, miel o glucosa así como también aromatizarlos con esencias artificiales no nocivas; pero en este último caso hay que indicar dicha circunstancia en caracteres perfectamente visibles escritos en un rótulo firmemente adherido al envase.

Artículo 47. En la fabricación de los licores no deben usarse antisépticos, edulcorantes artificiales ni metales tóxicos, así como tampoco alcoholes que no correspondan, en cuanto a sus impurezas, a lo establecido en el artículo 38 del presente Reglamento.

Artículo 48. Todo licor que no corresponda a la composición del producto definido como natural o que haya sido aromatizado con las esencias artificiales de que habla el artículo 46 debe llevar en sus títulos, prospectos y anuncios la designación siguiente; «Licor

imitación o estilo de» seguido del nombre correspondiente al vegetal que sustituya, por ejemplo: «Licor imitación frambuesas.»

Artículo 49. Los licores que llevan el nombre de un país determinado deben ser productos originales importados de dicho país. Las imitaciones llevarán en sus títulos la palabra «imitación o estilo de.»

Artículo 50 Se prohibe la adición de materias colorantes derivadas de la anilina o de matèrias amargas nocivas, a las bebidas alcohólicas aperitivas, tales como los ajenjos, elíxires, bitters, fernets, coktails y similares.

VINOS

Artículo 51. *Vino común* o simplemente *vino* es la bebida que resulta de la fermentación alcohólica, completa o incompleta, del jugo de la uva fresca y madura.

Vinos espumosos son los vinos rojos o blancos cuya efervescencia resulta exclusivamente de la fermentación alcohólica.

Vinos licorosos o alcoholizados son los que se preparan por cualquiera de los procedimientos que se especifican o que resultan de la mezcla de los mismos. Estos vinos son: 1°, *Vinos secos y encabezados*. 2°, *Vinos semidulces, abocados*, producto de una fermentación parcial detenida naturalmente por la adición de alcohol. 3°, Vinos resultantes de la adición de alcohol a la uva o al mosto. 4°, *Vinos cocidos alcoholizados*. En la preparación de éstos puede usarse la uva mas o menos pasa. 5°, *Vinos aperitivos* o *aperitivos a base de vino* como el Vermouth, Jerez-Quina, vinos quinados, etc., son los vinos naturales que deben sus propiedades amargas, tónicas y aromáticas a productos vegetales que se les han suministrado por maceración.

Artículo 52. Se permiten las siguientes operaciones con los vinos comunes:

1ª Mezcla de vinos entre sí.

2ª Refrigeración simple para facilitar la defecación del vino o congelación a fin de practicar su concentración parcial.

3ª Pasteurización, filtración o cualquiera otra manipulación física o mecánica que no pueda aportar modificación en la composición del vino.

4ª Empleo del ácido carbónico puro para las operaciones del relleno y trasiego.

5ª Clarificación de los vinos blancos con el carbón puro.

6ª Clarificación por medio de albúmina, caseína pura, gelatina pura o cola de pescado, tierra de España y de Lebrija, tierra de infusorios.

7ª Adición de tanino en la cantidad indispensable para efectuar el tratamiento de clarificación por albúmina o gelatina.

8ª Adición de ácido cítrico a la dosis máxima de cincuenta (50) gramos por hectólitro.

9ª Adición de sal común (cloruro de sodio) mezclando este producto con albúmina para la clarificación. La proporción total de cloruro de sodio, comprendiendo aquella que puede haber sido añadida al mosto, no debe exceder de *un gramo* por litro.

10. Empleo del ácido sulfuroso puro, procedente de la combustión del azufre, del ácido sulfuroso liquido o de los bisulfitos y metasulfitos alcalinos puros, a condición de que el vino no contenga más de *cien miligramos* de ácido sulfuroso libre y *doscientos miligramos* de combinado, por litro. Los bisulfitos y metasulfitos no podrán ser empleados en cantidad mayor de *veinte* (20) *gramos* por hectólitro.

11. Adición de yeso puro (enyesado) en la fermentación en proporciones tales, que el vino hecho no contenga más de dos gramos de sulfatos por litros expresados en sulfato neutro de potasio, con una tolerancia de *veinte* ('0, 20) *centigramos*.

Artículo 53. Los vinos espumosos podrán ser sometidos a las mismas operaciones enumeradas en el capítulo anterior, más la edulcoración por medio de la sacarosa y demás manipulaciones y tratamientos conocidos con el nombre de método Champagne.

Artículo 54. Podrá hacerse la gasificación de los vinos puros con el ácido carbónico a condición de advertir esta circuntancia al comprador tanto de palabra como en caracteres perfectamente visibles en los títulos, anuncios y prospectos.

Artículo 55. Ningún vino podrá ser vendido con el solo nombre de vino espumoso sino en el caso en que su efervescencia sea el resultado de una segunda fermentación alcohólica en botella, sea espontánea o producida por el método Champagne. Cuando se trata de vinos gasificados por adición de ácido carbónico deberá indicarse en los títulos esta circunstancia, rotulándose: «Champagne imitación,» «Vino espumoso de fantasía» o «Vino champagnizado.»

Artículo 56. Los vinos licorosos podrán ser alcoholizados hasta los 22 G., sufrir el enyesado del mosto en proporciones tales que el vino no contenga más de *cuatro gramos* de sulfatos por litros expresados en sulfato neutro de potasio y coloreados con caramelos.

Artículo 57. Las indicaciones de los títulos de los envases que contienen vinos aperitivos deben corresponder a la composición del líquido y los principios que contiene, por ejemplo: los vinos quinados deben contener quina.

Artículo 58. Los vinos aperitivos preparados con vinos artificiales deben llevar la designación de tales.

Artículo 59. Ningún vino, sea cual fuere su clase, podrá ser adicionado de sales metálicas, ácidos minerales u orgánicos, perfumes, éteres, esencias, productos antisépticos, edulcorantes artificiales, colorantes extraños o cualquiera otra sustancia extraña con excepción de lo dicho arriba, ni ser decolorado si es rojo, ni contener anhidrido sulfuroso o sulfatos en proporciones mayores que las establecidas, ni acidez volátil superior a *dos gramos* por litro expresada en ácido acético.

Artículo 60. Las bebidas análogas al vino fabricadas con las pasas de uva orujos o por medio de productos análogos a aquellos que contienen el vino, así como los vinos aguados que no correspondan a la composición de los vinos nombrados, o a la mezcla de aque-

llos con los vinos naturales, serán designados *vinos artificiales.*

Artículo 61. Se prohiben en absoluto los vinos sensiblemente alterados por enfermedades, así como las manipulaciones y prácticas destinadas a modificar el estado natural de los vinos para disimular la alteración o engañar sobre las cualidades sustanciales u origen.

VINAGRES

Artículo 62. Los vinagres son productos de la fermentación acética de líquidos alcoholizados. El vinagre de vino proviene de la acetificación del vino, el de alcohol de la acetificación de diluciones de alcohol puro, los de cerveza, malta, sidra y azúcares de la acetificación de dichos productos.

Artículo 63. Todo vinagre debe ser vendido bajo la denominacion del producto que le ha dado origen y no podrá contener menos de *cinco por ciento* de ácido acético.

Artículo 64. En la preparación de los vinagres puede hacerse uso de lo siguiente:

1º Coloración con caramelo.

2º En los vinagres de alcohol el empleo de sustancias minerales *agregadas como fermento.*

3º La adición de bisulfitos en las proporciones establecidas para los vinos.

4º Clarificación por los mismos medios indicados en los vinos.

Artículo 65. Igualmente se permite en la preparación de los vinagres, pero con la condición de indicarlo en caracteres perfectamente visibles en el título del envase y por los otros medios ya dichos, la coloración con cochinilla, la maceración con plantas aromáticas y jugos de frutas, y la mezcla de vinagres, indicándose en este último caso los elementos que entran en la mezcla y el porcentaje de cada uno de ellos.

Artículo 66. En la preparación de los vinagres se prohibe el empleo de ácido acético que contenga ácido piroleñoso o cualquiera otra impureza, de ácidos minerales, vinazas, ácido oxálico, agentes conservado-

res fuera del anhídrido sulfuroso, metales tóxicos, alcohol metílico, la coloración con otros colorantes que el caramelo y la cochinilla, y cualquiera otra sustancia extraña. Así mismo se prohibe agregarles dichas sustancias después que el vinagre ha sido preparado.

Artículo 67. Se prohiben los vinagres turbios, alterados o que contengan anguílulas (en gran proporción) o vegetaciones criptogámicas.

Artículo 68. Se prohibe la venta de las diluciones de ácido acético bajo la simple denominación de vinagre. Dichas diluciones deben venderse bajo el nombre de «Vinagre Artificial» y no deben contener menos de cinco por ciento de ácido acético.

Artículo 69. Los vinagres que contienen más de *ocho por ciento* de ácido acético se denominarán con el nombre de «Esencia de vinagre»; no deben contener ninguna de las sustancias prohibidas en los vinagres y deben tener en caracteres rojos sobre fondo blanco la siguiente inscripción: «Esencia de Vinagre». No puede emplearse sin dilución. «Dilúyase en tantas veces su volumen de agua.»

CERVEZAS

Artículo 70. La cerveza es la bebida obtenida por la fermentación de un mosto fabricado con lúpulo, malta de cebada (cebada germinada), levadura y agua.

Artículo 71. En la preparación de la cerveza se permite lo siguiente:

1º El uso de malta de cebada pura o asociada a un peso igual de malta proveniente de otros cereales, de materias amiláceas, de azúcar invertido o glucosa.

2º La coloración por medio del caramelo o de extractos obtenidos por la torrefacción de las materias primas que entran en la elaboración de la cerveza.

3º Clarificación por medios mecánicos y sustancias cuyo empleo esté declarado lícito.

4º Adición del tanino en la proporción necesaria para la clarificación con albúmina o gelatina.

5º Pasteurización.

6º Tratamiento con el ácido sulfuroso proveniente de la combustión del azufre o con los bisulfitos puros, con la doble condición de que la cerveza no contenga más de *cincuenta milígramos* de ácido sulfuroso libre y combinado por litro y que el empleo del bisulfito esté limitado a *cinco gramos* por hectólitro.

Artículo 72. La cerveza en cuya preparación la malta de cebada ha sido sustituida en más de la mitad o totalmente por la malta de otros cereales debe llevar la designación del cereal empleado, por ejemplo: «Cerveza de tal cereal.»

Artículo 73. Se prohibe la adición a la cerveza de materias amargas extrañas al lúpulo, de colorantes con excepción del caramelo, de antisépticos de ácidos sulfuroso en proporciones mayores que las arriba establecidas, de edulcorantes artificiales, de glicerina o de cualquiera otra sustancia que pueda hacerla nociva o disminuir su valor nutritivo.

Artículo 74. Para el despacho o distribución de la cerveza de los toneles que la contiene o cuando se hace uso de bombas u otros aparatos de presión, los tubos en contacto con el líquido deben ser de estaño que contenga como máximo *cinco por ciento* de plomo, o de vidrio no plomífero. El aire que sirva para la presión debe ser tomado de una atmósfera libre y el ácido carbónico perfectamente puro. Los recipientes para el aire deben estar provistos de una abertura que permita hacer fácilmente su inspección y limpieza.

SIDRA

Artículo 75. Se llama sidra el producto que resulta de la fermentación del jugo de manzanas frescas o de una mezcla de manzanas y peras frescas, extraído con o sin adición de agua. La proporción de peras no debe exceder de *diez por ciento.*

La sidra de peras (peradas) es el producto de la fermentación del jugo de peras frescas extraído con o sin adición de agua.

La «sidra puro jugo» es el producto de la fermentación de manzanas frescas obtenido sin adición de agua.

Las «sidras de peras puro jugo» es el producto de la fermentación de peras frescas cbtenidas sin adición de agua.

La sidra espumosa y la sidra de peras espumosa son los productos de la fermentación en botellas, de la sidra y de la sidra de peras, respectivamente.

La sidra gaseosa y la sidra de peras gaseosa son los productos obtenidos por la introducción directa del ácido carbónico en la sidra y sidra de peras, respectivamente.

Artículo 76. En la fabricación de la sidra se permite lo siguiente:

1º Mezcla de sidras entre sí o con peradas.

2º Diluirlas. Las sidras diluidas deben contener de *cuatro* a *cinco por ciento* de alcohol, *diez* a *doce gramos* de extracto seco por litro deducido el azúcar reductor, y 0,80 a 1,40 de materias minerales, debiendo ser vendido estos productos con el nombre de pequeña sidra.

3º Edulcoración con azúcar cristalizable.

4º Adición de ácido carbónico puro.

5º Adición de ácido sulfuroso procedente de la combustión del azufre o de los bisulfitos alcalinos a condición de que la bebida no contenga más de *0, 10 de* SO^2 libre y combinado por litro y que el empleo de bisulfito alcalino esté limitado a *diez gramos* por hectolitro.

6º Adición de ácido tartárico o cítrico hasta la dosis máxima de *cincuenta centigramos* por litro.

7º Pasteurización.

8º Adición de albúmina o gelatina, así como también tanino en la proporción necesaria para la clarificación por medio de dichas sustancias.

9º Coloración con cochinilla, caramelo e infusión de achicorias.

Artículo 77. Las sidras podrán mezclarse con líquidos obtenidos por la fermentación de otras frutas, excepto la uva, pero con la condición de que esta cir-

cunstancia se advierta en caracteres perfectamente visibles en los títulos, prospectos y anuncios.

Artículo 78. Se prohibe añadir a las sidras otras materias colorantes que las mencionadas en el inciso 9º del artículo 76, antisépticos, edulcorantes artificiales, metales tóxicos u otras sustancias extrañas a su composición.

Artículo 79. Las bebidas análogas a las sidras preparadas total o parcialmente con otras frutas deben denominarse sidras artificiales, así como aquellas cuyos componentes se encuentren en proporciones menores que las establecidas.

Artículo 80. Lo dicho sobre las sidras se refiere tanto a las naturales como a las artificiales.

JARABES

Artículo 81. Se entiende por jarabes la dilución concentrada de azúcar de caña (sacarosa) en agua, jugo de frutas, infusiones o decocciones vegetales, o bien en soluciones acuosas de sustancias ácidas o aromáticas extraídas de los vegetales. El nombre de jarabe de azúcar corresponde a la dilución concentrada de azúcar en agua. La designación de jarabe de....seguida de la especie o especies predominantes de las frutas que entran en su composición se aplica a los Jarabes formados por azúcar o jarabe de azúcar y jugos vegetales. Las designaciones de jarabes de limón y jarabes de naranja pueden también darse a los jarabes compuestos de jarabe de azúcar, ácido cítrico y el alcoholado o esencia de dichas frutas. El nombre de jarabe de granadina se aplica al jarabe de azúcar adicionado de ácido cítrico o tartárico y aromatizado con sustancias vegetales. El de jarabe de horchata se aplica al jarabe compuesto de azúcar y leche de almendras dulces con una pequeña proporción de almendras amargas. El nombre de jarabe de goma corresponde al jarabe de azúcar adicionado de *veinte gramos* por lo menos de goma arábiga por litro, el que contenga menos goma pero siempre en cantidad mayor a *cinco gramos* por litro se llamará jarabe a la goma. Los jarabes

de uva son soluciones aromatizadas o nó, de azúcar de uva en agua.

Artículo 82. Los jarabes podrán ser coloreados con los calorantes permitidos, a excepción de los jarabes de casis, grosellas, cerezas, frambuesas u otras frutas que son naturalmente coloreadas.

Artículo 83. Siempre que se advierta en caracteres perfectamente visibles, colocados en los títulos, prospectos y anuncios así como también de palabra al comprador, se permite lo siguiente en la fabricación de jarabes:

1º Sustitución parcial de la sacarosa por la glucosa.

2º Adición de ácido tartárico, con excepción del jarabe de granadina.

3º Adición de esencias inofensivas.

4º Adición de ácido cítrico, con excepción de los jarabes de limón, naranjas y granadina.

5º Coloración con los colorantes permitidos de los jarabes de casis, grosellas, cerezas, frambuesas u otras frutas que son naturalmente coloreadas.

Artículo 84. Se prohibe añadir a los jarabes otros colorantes que los permitidos, antisépticos, edulcorantes artificiales y metales tóxicos.

Artículo 85. Todo jarabe que no corresponda a la composición del jarabe definido o natural o que haya sufrido alguna de las manipulaciones mencionadas en el artículo 83, debe llevar en sus títulos, prospectos y anuncios, la designación «jarabe estilo o imitación» seguida del nombre correspondiente al vegetal que sustituye, por ejemplo: «Jarabe imitación o estilo grosella.»

AGUA Y HIELO

Artículo 86. Se entiende por agua potable la destinada a la alimentación del hombre o la preparación de alimentos humanos incluyendo en estos el hielo (y las aguas gaseosas o minerales). Bajo el punto de vista comercial el agua natural es la que en su lugar de origen y tal como sale del suelo se pone en los mismos recipientes en los cuales se entrega al consumidor. Agua

mineral es el agua natural no contamida y puesta a la venta en virtud de propiedades terapéuticas o higiénicas especiales. Agua mineral artificial es el agua natural mineralizada artificialmente.

Artículo 87. Toda agua potable debe ser transparente, incolora, inodora e insípida y al análisis no debe contener microbios patógenos; el número de microbios inofensivos y la proporción de componentes químicos orgánicos o inorgánicos no debe exceder los límites que la ciencia acepta o tolera.

Artículo 88. Cuando el agua potable no corresponda o hay motivos para sospechar que no corresponde a las condiciones expresadas en el artículo anterior, especialmente en lo que se refiere a microbios patógenos, debe ser purificada por medio de la ebullición, filtración, por el cloro o cualquier otro procedimiento adecuado a juicio del Director de Sanidad. El uso de estos medios de purificación puede ordenarse tanto para los acueductos como para los expendios particulares de dicho líquido.

Artículo 89. Para explotar una fuente de agua, sea o no mineral, y en general para ofrecer o expender para el consumo humano aguas naturales o artificiales, se necesita un permiso del Director de Sanidad. Este permiso sólo podrá expedirse cuando se trate de aguas que no ofrezcan peligro de contaminación. Los recipientes que se usen en la explotación, elaboración, conservación, expendio y cualquiera manipulación que el agua sufra deben ser de material que facilite su limpieza, como vidrio o barro vidriado o esmaltado; ser lavados escrupulosamente antes de ser usados y mantenerse siempre bien tapados. El Director de Sanidad dictará en caso particular las disposiciones que crea convenientes.

Parágrafo. El permiso a que se refiere este artículo será suspendido si no se cumplen las disposiciones del presente Reglamento y de otros reglamentos sanitarios.

Artículo 90. Las aguas que se ofrezcan al consumo no deben contener materias extrañas y los tra-

bajos de captación o cualquiera otra manipulación a que sean sometidas, no deben modificar su composición.

Artículo 91. El nombre de agua mineral natural sólo puede aplicarse a las aguas naturales que tengan propiedades terapéuticas o higiénicas reconocidas oficialmente. Las aguas minerales artificiales deben expenderse como tales y no con el nombre de aguas minerales naturales; al efecto, tanto en los títulos como en los prospectos y anuncios se hará constar de un modo indudable su naturaleza artificial.

Artículo 92. El hielo destinado al consumo directo o a la preparación o conservación de alimentos debe ser transparente, sin sabor de ningún género, exento de todo peligro de contaminación, y el agua con que se le prepare debe ser destilada o ajustada a lo dicho en los artículos 86 y 87.

AGUAS GASEOSAS ARTIFICIALES Y LIMONADAS
O REFRESCOS GASEOSOS

Artículo 93. Las aguas gaseosas artificiales llamadas de Seltz o simplemente de soda o agua de soda, son las aguas cargadas de ácido carbónico. Las limonadas gaseosas o refrescos gaseosos son diluciones de jarabe en agua cargada de ácido carbónico.

Artículo 94. El agua empleada en la preparación de aguas y limonadas gaseosas y en general de cualquier otro alimento, debe ser potable y ajustarse a lo dicho en los artículos 86, 87 y 88; el ácido carbónico empleado para saturar el agua debe ser completamente puro, y el azúcar, jugo de frutas y jarabes, deben responder a lo estatuido en el presente Reglamento sobre dichos productos.

Artículo 95. En la preparación de aguas y limonadas gaseosas no puede hacerse uso de edulcorantes artificiales, ácidos minerales, esencias que contengan sustancias nocivas y otros colorantes que los permitidos.

Artículo 96. No podrá ofrecerse al comercio aguas y limonadas gaseosas turbias o que hayan sufrido cualquiera alteración.

Artículo 97. Las limonadas presentadas bajo el nombre de una fruta determinada tendrán que ser preparadas exclusivamente con el jarabe o jugo de esa fruta, según las instrucciones establecidas al respecto. Las preparadas con jarabe de imitación serán rotuladas anteponiéndole al nombre de la fruta la palabra «aroma.» por ejemplo: «Limonada con aroma de piña», o «Refresco gaseoso con aroma de grosellas.» Las que lleven un nombre de fantasía y estén aromatizadas con una mezcla de esencia de frutas llevarán, además de dicho nombre, la designación de «Limonada con aroma de frutas.»

Artículo 98. No podrán ofrecerse al comercio las aguas y limonadas gaseosas artificiales cuyas botellas, tapones o cabezas de sifones no lleven grabado el nombre del fabricante o importador.

Artículo 99. Las aleaciones que se usan en la construcción de las cabezas de sifones no deben contener más del *cinco por ciento* de plomo y los anillos de cauchos empleados para cerrar las botellas deben estar exentos de dicho metal.

HELADOS Y SORBETES

Artículo 100. Los helados y sorbetes son jarabes que contienen jugos vegetales o crema de leche, adicionados de otros productos alimenticios y aromáticos y que presentan por lo tanto una consistencia más o menos firme.

Artículo 101. En la preparación de los helados pueden emplearse colorantes permitidos, pero por ningún respecto los no permitidos, así como tampoco antisépticos, edulcorantes extraños, dextrina, glucosa. Las esencias puras sólo pueden emplearse con la condición de advertirlo en caracteres perfectamente visibles en los títulos y anuncios.

Artículo 102. Conforme con lo dicho en el artículo 7º no podrán ofrecerse a la venta o al consumo helados que presenten signos de descomposición o alteración, aunque sea en su estado inicial.

Artículo 103. En los helados de imitación de las

frutas sólo podrán emplearse las esencias puras y de primera calidad y los ácidos cítrico y tartárico.

Artículo 104. Las sorbeteras, pailas y demás utensilios destinados a preparar, conservar, servir o tomar helados, serán lavados perfectamente con agua corriente, todos los días antes o después de su uso y enjuagados con agua hirviendo.

Artículo 105. Se prohibe fabricar helados en casas de vecindad.

Artículo 106. El local donde se elaboren helados estará completamente separado de los demás locales destinados a otros servicios, como cocina, carbonera, despensa, dormitorios y servicios sanitarios; debe mantenerse perfectamente limpio; los pisos deben ser de cemento, mosaico o cualquiera otro material impermeable; las paredes, si no son de mampostería u otro material a prueba de ratas, deben estar cementadas o azulejadas hasta un metro de altura por lo menos, y las puertas y ventanas estarán provistas de tela metálica para evitar el acceso de las moscas.

Artículo 107. Las mesas en que se preparan los caldos y se manipulan las frutas para preparar helados deben ser de mármol o piedra artificial a fin de asegurar la más perfecta limpieza.

Artículo 108. Las personas que se dediquen tanto a la elaboración como al expendio de helados deben mantener sus ropas perfectamente limpias y usarán mandiles o delantales y gorra blancos.

Artículo 109. Las personas que se dediquen a la elaboración de helados no podrán realizar otras labores mientras se encuentren en este trabajo.

Artículo 110. Los carros donde se trasporte o expendan helados deben mantenerse perfectamente limpios, dedicarse exclusivamente a ese uso, ser pintados frecuentemente y tener en caracteres perfectamente visibles a distancia el nombre del dueño y dirección del establecimiento.

Artículo 111. Los barquillos que se toman con helado deben mantenerse en depósito de lata o de cris-

tal con tapa de cierre hermético y estar envueltos en papel fino o parafinado a fin de evitar el manoseo.

Artículo 112. Las frutas que se emplean en la elaboración de helados deben encontrarse en buen estado y lavarse antes de ser descortezadas para la preparación del caldo.

QUESO

Artículo 113. El queso es el producto de la maduración del coágulo obtenido por medio del cuajo o de la acidificación de la leche, completa o descremada, o de la crema, y que no ha tenido otra adición que la de los productos que entran normalmente en su elaboración.

Artículo 114. En la elaboración del queso se permite la adición de sal y especias aromáticas, y la coloración con los colorantes vegetales permitidos. Podrán añadirse feculentos, amiláceos y gelatina con la condición expresa de advertirlo al comprador de un modo indudable.

Artículo 115. El queso fabricado con otra leche que la de vaca debe llevar la denominación correspondiente, por ejemplo: «Queso de leche de cabra». Se exceptúa de estas disposiciones el queso que lleve ya como especialidad un nombre característico, por ejemplo: «Canember.»

Artículo 116. El queso cuya procedencia sea otra que la de la región normal de procedencia debe llevar en sus títulos la palabra «Imitación o estilo.»

Artículo 117. Los productos similares al queso cuya materia grasa no proviene de la leche o sólo contiene parte de esta última deben llevar la designación de «Queso artificial» y su pasta debe estar coloreada en rojo con algunos de los colores permitidos.

Artículo 118. No podrán ofrecerse a la venta o al consumo humano quesos alterados o invadidos por ácaros, ni coloreados con otros colores que los permitidos, ni cubiertos con capas formadas por grasas y sustancias minerales nocivas.

ACEITES COMESTIBLES

Artículo 119. El aceite de oliva es el obtenido por la expresión de la oliva (*fruto de la Olea Europea*) y purificado por decantación y filtración. Los aceites de granos son los obtenidos por expresión de los granos de diversas especies vegetales y que han sido suficientemente purificados para ser empleados como comestibles. Los aceites de granos deben designarse con el nombre del grano de donde han sido extraídos, por ejemplo: aceites de algodón, maní, amapolas, sésamo y nuez.

Artículo 120. Podrán mezclarse aceites de la misma clase, por ejemplo: diversos aceites de oliva, pero la mezcla de diferentes especies (oliva, algodón, &,) sólo podrá hacerse con el requisito establecido en el artículo siguiente.

Artículo 121. La mezcla de aceites comestibles debe denominarse «Aceite comestible.» El nombre de «Aceite de Oliva» se aplicará exclusivamente a dicho producto.

Artículo 122. Los aceites comestibles deben llevar impresos en caracteres perfectamente visibles el nombre correspondiente a la naturaleza y origen del producto así como también el nombre del propietario, fabricante, vendedor o importador.

Artículo 123. Se prohiben los aceites comestibles que contengan sustancias extrañas o colorantes artificiales, o cuya acidez expresada en ácido oléico sea superior al *cinco por ciento*.

MANTECA

Artículo 124. La manteca es el producto de la fusión del tejido adiposo del cerdo, sin adición de sustancia alguna. Su humedad no debe exceder del *uno por ciento*.

Artículo 125. Las demás grasas sólidas de origen animal destinadas al consumo y que no son mantequilla, mantequilla-leche o margarina, deben ser designadas con la palabra grasa seguida del animal o vegetal de donde provienen, por ejemplo: «Grasa de vaca,» «Grasa de carnero,» «Grasa de coco».

Artículo 126. Las grasas sólidas mezcladas entre sí o con manteca o con aceites comestibles deben llevar la designación de «Grasa mezclada» seguida del nombre de las sustancias que entran en la mezcla, por ejemplo: «Manteca y grasa de vaca.» «Grasa de vaca y de carnero.» «Grasa de vaca y aceite de algodón.»

Artículo 127. Se prohibe la adición a la manteca y a las grasas de sustancias conservadoras, antisépticos o cualquiera otro producto extraño, así como también el uso y comercio de dichos artículos cuando contienen restos animales o vegetales, o se encuentran rancios o mohosos o han sufrido cualquiera alteracion.

Artículo 128. La manteca y grasas animales deben ser extraídas de animales en buen estado sanitario.

Artículo 129. Se prohibe importar al país, retener para la venta, exponer o vender manteca y grasas que no lleven en el envase de origen la inscripcion en caracteres perfectamente visibles, de un centímetro por lo menos de longitud, indicando la naturaleza del producto conforme con las definiciones arriba dichas, así como también el nombre del fabricante, vendedor o importador.

Artículo 130. Pueden emplearse los nombres de fantasía o vulgares conque se conocen ciertas grasas de elaboración nacional o extranjera, siempre que se indique además la naturaleza de la grasa o grasas que la constituyen.

MANTEQUILLA Y MARGARINA

Artículo 131. Mantequilla es la mezcla de materias grasas, obtenidas exclusivamente por el batido, antes o después de la acidificación por vía biológica, de la leche de vaca, de la crema, o de una mezcla de dichas sustancias, y suficientemente depurada de agua y suero. No debe contener más de 16 % de agua ni menos de 84 % de materias grasas de la leche, y su acidez expresada en ácido láctico no podrá exceder del 8 %. Mantequilla salada es la adicionada de sal común en una proporción que no debe exceder del 15 %. Mantequilla–leche es el producto que resulta de la mezcla de le-

che y mantequilla. El nombre de Margarina se aplica a las grasas comestibles que se aproximen por su color, consistencia, olor y sabor a la mantequilla y cuya materia grasa no proviene de la leche.

Artículo 132. La mantequilla y la margarina no deben contener más de *diez y seis por ciento* (16 %) de agua y la mantequilla-leche no más de *veinticuatro por ciento* (24 %). Ninguna de las tres sustancias podrá contener antisépticos ú otras materias extrañas a su composición, a excepción de la sal común y de los colorantes permitidos en el presente Reglamento.

Artículo 133. La margarina podrá ser mezclada con mantequilla, pero la cantidad de esta última sustancia no debe exceder del *diez por ciento* de la mezcla. El producto se llamará siempre margarina.

Artículo 134. La margarina y la mantequilla deben venderse como tales y todo envase o envoltura que las contenga debe llevar en catacteres perfectamente visibles la palabra «Margarina» o «Mantequilla-leche,» según el caso. También llevarán en caracteres perfectamente visibles el nombre y domicilio del fabricante, importador o expendedor.

Artículo 135. La margarina debe ser fabricada con materias primas higiénicamente irreprochables y por ningún respecto en locales donde se fabrique mantequilla.

Artículo 136. Toda persona o empresa que desee elaborar margarina, debe declarar por escrito a la Oficina de Sanidad Nacional que se va a dedicar a dicho objeto.

CARNE FRESCA Y SALAZONES

Artículo 137. Se llama carne fresca a todas y cada una de las partes comestibles de los animales terrestres propios para la alimentación del hombre, beneficiados o matados recientemente y con la que sólo se ha usado la refrigeración como medio de prolongar su conservación. Las carnes congeladas se consideran como conservas alimenticias.

Artículo 138. Por salazones se entiende:

1º Las carnes saladas comprendiendo los jamones y tocinos.

2º Las carnes picadas o sazonadas, como salchichas, chorizos, salchichones, quesos de cerdo u otros embutidos crudos o cocidos.

3º Los derivados de los arriba expresados así como los preparados con carne de aves.

Artículo 139. Toda carne destinada a la alimentación humana debe provenir de animales en buenas condiciones sanitarias. Por ningún respecto se permitirá para este fin la matanza de animales flacos, golpeados, cansados, sofocados, heridos, afectados de úlceras, fiebres o de cualquiera otra enfermedad que, a juicio de la Sanidad, los haga impropios para el consumo.

Artículo 140. Puede venderse la carne de toros lidiados, siempre que dichos toros se encuentren en perfecta salud y mediante permiso del Director de la Sanidad. Debe avisarse al público que la carne es de toros lidiados, por medio de un letrero visible a distancia y colocado en el propio lugar del expendio.

Artículo 141. Las carnes deben ser conducidas de los mataderos a los lugares donde se expenden, en carros pintados al óleo, cubiertos, forrados interiormente en latón o hierro galvanizado, con rejillas o persianas de ventilación destinadas exclusivamente al objeto y provistos de garfios pulimentados para colgar la carne. Debe observarse el más estricto aseo y cualquiera otra disposición que dicte la Oficina de Sanidad a fin de que la carne se conserve libre de contaminación por el polvo, la tierra y las moscas.

Artículo 142. Las personas que se ocupen en trasportar carnes deben estar siempre aseadas, tanto éllas como sus vestidos.

Artículo 143. Se prohibe la venta de carne y pescado fuera del Mercado Público, a menos que se habilite exprofeso un lugar que reuna las condiciones exigidas para los mercados.

Artículo 144. En las salazones sólo podrá hacerse uso de las carnes y grasas del ganado (cerdo, vaca, ter-

nera, carnero) y aves permitidas para el consumo humano y que se encuentren en buenas condiciones sanitarias y correspondan a los requisitos establecidos en éste y otros reglamentos sanitarios.

Artículo 145. En las salazones sólo podrá hacerse uso de las carnes saladas exclusivamente con sal comercialmente pura o con una proporción de nitrato de potasio (salitre) que no debe exceder del *cinco por ciento* de la sal empleada. Fuera de estas dos sustancias, sólo podrán emplearse como preservativos, el azúcar, humo de madera, vinagre y benzoato de soda en la proporción este últímo de *uno por mil* y con la condición de manifestar la adición de dicho benzoato en caracteres perfectamente visibles en los envases y cubiertas.

Artículo 146. La carne usada en la elaboración de los productos mencionados no debe presentar ningún signo de alteración y los productos mismos (pasta de hígado de ave o de cerdo, gelatina, etc.) no deben contener almidón en una proporción superior al *cinco por ciento.*

Artículo 147. Las envolturas de papel o de estaño y de cualquiera otra clase, y las cajas, botes, latas u otros envases que contengan los productos arriba mencionados, deben corresponder a las condiciones establecidas en el presente y otros reglamentos.

Artículo 148. Los expendedores de carne y de pescado usarán durante las horas de la venta un mandil limpio de género blanco, y al terminar las operaciones de la venta lavarán muy bien las paredes, mostradores y demás partes de las casillas y mesillas que hayan estado en contacto con los artículos de expendio.

Artículo 149. Las carnes y preparaciones de carnes provenientes del Exterior sólo podrán ser admitidas a la importación si vienen acompañadas de un certificado del Inspector veterinario oficial de la región de procedencia en el que se establezca que las carnes empleadas provienen de animales reconocidos durante su vida y después de sacrificados como sanos y exentos de enfermedades trasmisibles. Estos certificados deben

estar legalizados por el Cónsul de Venezuela en el lugar de procedencia o en el primer puerto de embarque.

PESCADO

Artículo 150. Se entiende por pescado fresco el que ha sido extraído de viveros o recientemente pescado en las cercanías de la población de su venta.

Pescado en hielo es el que ha sido conservado por medio de refrigeración.

Pescado salado es el que ha sido conservado por medio de la adición de cloruro de sodio o sal común.

Pescado importado el proveniente del Exterior, ya sea en hielo, salado o en conserva.

Artículo 151. Se prohibe la venta de pescado flaco o en malas condiciones, asi como también el pescado susceptible de producir ciguatera, como son las especies siguientes cuando llegan a su completo desarrollo: Picuda o Picúa (Sphyraena picuda), Jurel (Caranx Fallax), Jucú o Jocú (Mesoprion Jocú) y Cibí amarillo (Caranx Cibí).

Artículo 152. Se prohibe en absoluto la venta de cualquier pescado reconocidamente dañino o que el Director de Sanidad declare dañino.

Artículo 153. Se prohibe la venta de pescado descamado, desollado, descabezado, mutilado o privado de aletas o de cualquiera otra de las partes del cuerpo que permitan determinar su especie. Se exceptúa de esta disposición el pescado que se acostumbra vender cortado en ruedas o preparado para *minutas* siempre que se corte o prepare en el instante de la venta a petición y a vista del comprador.

Artículo 154. Los cangrejos, langostas, jaibas y demás crustáceos deben venderse vivos; sólo podrán venderse muertos cuando se encuentren en perfecto estado de conservación.

Artículo 155. Se prohibe la venta de ostras u ostiones que provengan de criaderos contaminados. Cuando haya alguna duda sobre la pureza de las aguas de los criaderos, se les pondrá en agua de mar pura por

quince días por lo menos antes de ser expendidas y se observará cualquiera otra disposición que dicte el Director de Sanidad

Artículo 156. El pescado que al abrirse el vivero resulte muerto, *virado*, herido, mutilado o estropeado, así como también el pescado vivo o salado que corresponda a alguna de las especies prohibidas según los artículos 151, 152 y 153 del presente Reglamemto, será decomisado o destruido, o botado previa inutilización.

Artículo 157. Los viveros deben estar fondeados a una distancia de trescientos metros, por lo menos, de las bocas de cloacas o tuberías que conduzcan materias excrementicias o inmundicias hacia el mar.

Artículo 158. La extracción del pescado de los viveros, cachuchas u otros depósitos para ofrecerlo al consumo debe hacerse a presencia del empleado competente de la Sanidad, quien expedirá un certificado señalando el día y hora de la inspección, nombre del propietario y clase, condición y forma del trasporte del pescado extraido. Se exceptúa de estos requisitos el pescado destinado al consumo de la tripulación de buques surtos en el puerto, destino que debe justificarse con los comprobantes correspondientes.

Artículo 159. Se prohibe salar o conservar en los viveros, para el consumo, el pescado que muera o se encuentre *virado* en los tanques o depósitos.

Artículo 160. El pescado en hielo, sea que proceda de viveros o de la pesca del día, debe estivarse en cajas adecuadas, con hielo en cantidad suficiente para conservarlo. Este hielo se renovará cada vez que sea necesario a fin de conservar el pescado en buenas condiciones hasta que se expenda.

Artículo 161. Una vez que el pescado en hielo ha sido extraido de éste y puesto a la venta no podrá ser trasladado de nuevo al hielo para su conservación. Al terminar la venta del día, que será a las 10 a. m., el pescado sobrante será inutilizado y botado de modo que no sea posible su utilización como alimento.

Artículo 162. El pescado en hielo que se ofrezca a la venta debe estar contenido en envases metálicos

de fácil limpieza y de modelos aprobados por el Director de Sanidad.

Artículo 163. El pescado en hielo podrá ser conservado en hielo hasta el día siguiente en que será tratado conforme con lo dicho en el artículo 160.

Artículo 164. La venta de pescado y mariscos frescos terminará a las diez de la mañana. El sobrante que no haya sido extraído del hielo podrá seguirse conservando en éste o será salado. El que haya sido extraído del hielo será tratado conforme con lo dicho en el artículo 161.

Artículo 165. Podrán salarse los pescados conducidos por viveros y que en el acto de la pesca se hayan embuchado, tomado aire, o por cualquier otro motivo que no sea enfermedad, no pueden ser conservados vivos, pero por ningún respecto los que mueran o se viren después de echados en el tanque.

Artículo 166. El pescado importado debe serlo en hielo, salado o en conserva. El pescado importado en hielo no debe venir a granel sino en refrigeradores adecuados o estibados en cajas con suficiente hielo. Si es importado en refrigerador podrá ser traspasado a las cajas con hielo siempre que este traspaso se haga antes de que el pescado haya perdido su condición de helado y bajo inspección sanitaria. El pescado importado en hielo, sea en refrigeradores o estivado en cajas de hielo, será tratado conforme con lo dicho en el presente Reglamento sobre pescado en hielo.

Artículo 167. El pescado salado importado debe venir acompañado de un certificado expedido por la autoridad competente del punto de origen y visado por el Cónsul de Venezuela y en defecto de éste por el Cónsul de una nación amiga, en que conste que el producto ha sido preparado conforme con las leyes del país de donde procede.

Artículo 168. Todo el que se dedique a la venta, depósito o manipulación de pescado debe estar provisto de una licencia sanitaria, que le será expedida por el Jefe de Sanidad del lugar y en defecto de éste por la primera autoridad civil. Esta licencia se expe-

dirá por escrito previa petición que se hará también por escrito y donde el peticionario indicará los siguientes particulares: lugar en que ejerce la industria; clase de venta a que se dedica, especificando si es en lugar fijo o ambulante, y procedencia del pescado. Dicha licencia se expedirá a título gratuito.

Artículo 169. El pescado que se expenda por expendedores ambulantes debe mantenerse en vitrinas refrigeradoras bien cerradas, a prueba de polvo y de insectos y aprobadas por el Jefe de Sanidad del lugar.

Artículo 170. Los infractores de los artículos de este Reglamento referentes al pescado, serán penados conforme con lo dicho en la sección correspondiente, pero en caso de reincidencia o de falta grave se les retirará la licencia para ejercer la industria.

CONSERVAS ALIMENTICIAS

Artículo 171. Las conservas alimenticias son productos alimenticios animales o vegetales que, gracias a un tratamiento apropiado o a la acción de ciertas sustancias, pueden conservar durante un tiempo mas o menos largo, según el procedimiento empleado y su destino, sus propiedades principales, quedando así sustraídas a ciertas modifiicaciones que las harían impropias para el consumo. Los principales procedimientos de conservación son la saladura, la salmuera, el humaje, la desecación, la refrigeración, el calentamiento, la pasteurización y la esterilización en vaso cerrado (procedimiento de Apper.)

Artículo 172. Las conservas alimenticias no deben contener sustancias alteradas ni ninguna sustancia de origen orgánico o mineral que disminuya su valor alimenticio o destinada principalmente a aumentar su valor comercial.

Artículo 173. En la preparación de conservas de frutas y legumbres podrá usarse como agente conservador alcohol, vinagre, especias, sal común y azúcar; y se tolera el reverdecimiento de las legumbres a condición de que no contengan más de *diez centigramos* de cobre por kilogramo de materia sólida, así como tam-

bién la coloración de las frutas con los colorantes permitidos.

Artículo 174. Los envases que contengan sustancias alimenticias deben ajustarse a lo dicho en éste y otros reglamentos y los que presenten abultamientos no pueden ser ofrecidos al consumo. En este caso es deber del importador y expendedor dar aviso a la Oficina de Sanidad para que ésta proceda al análisis respectivo.

AZÚCAR

Artículo 175. El azúcar refinada comercialmente pura debe contener por lo menos 99,5% de sacarosa y el azúcar blanca cristalizada por lo menos 98,5%. El azúcar de calidad inferior, pardo, debe contener por lo menos 65% de sacarosa.

Artículo 176. La glucosa o azúcar de fécula es el producto de la transformación del almidón de los cereales mediante tratamiento por agua acidulada. Todas las materias amiláceas pueden usarse para producirla.

Artículo 177. El nombre de azúcar de uva sólo debe aplicarse al azúcar que proviene de la uva.

Artículo 178. El azúcar invertido es el producto de la transformación del azúcar de caña o de remolacha en una mezcla de dextrosa y levulosa.

Artículo 179. La denominación de azúcar candi sólo debe aplicarse al azúcar obtenido por la cristalización al reposo en un tiempo relativamente considerable y con débil rendimiento. Los candis color de paja son azúcares brutos coloreados mediante una cocción especial.

Artículo 180. En la fabricación de los azúcares se permite la adición de azul de ultramar en proporciones suficientes para el azuleaje y la aromatización de algunos de ellos con la vainilla y esencias no nocivas, pero se prohibe la adición de cualquiera otra sustancia extraña a su composición.

Artículo 181. El azúcar invertido no debe contener más de *veinte y cinco* y *veinte por ciento* de agua y sacarosa, respectivamente; ni materias colorantes, antisépticos o cualquiera otra materia extraña a su compo-

sición; su acidez tartárica no debe exceder de *uno por doscientos* (0,50 %); su acidez sulfúrica no debe pasar del estado de trazas; y sus cenizas al estado de cenizas sulfatadas no deben exceder de *uno por doscientos* (0,50 %).

Artículo 182. La glucosa debe contener:

		Glucosa cristal.	Glucosa en masa.
Agua	%	18 a 25	18 a 25
Glucosa	%	35 a 45	65 a 95
Dextrinas . . .	%	35 a 45	8 a 15
Cenizas	%	1 a 1,2	1 a ',5
Acidez	%	0,20	0,50

Artículo 183. En la fabricación de la glucosa se permite el empleo de ácido sulfuroso en una proporción que no exceda de *cuatro centigramos* por kilogramo y el azuleaje con azul de ultramar, pero por ningún respecto antisépticos, con excepción de anhídrido sulfuroso en la proporción establecida, ni edulcorantes artificiales, ni materias minerales, con excepción de las inofensivas que provienen de su fabricación, ni metales tóxicos.

MELAZAS

Artículo 184. La melaza es el jarabe que se obtiene como residuo de la fabricación de los azúcares de caña y de remolacha, en el cual la proporción de impurezas impide la cristalización del azúcar que aún contienen. La melaza debe contener de *cuarenta a cincuenta por ciento* de azúcar cristalizada y por ningún respecto debe agregárseles sustancias extrañas.

MIEL

Artículo 185. Miel es la sustancia que las abejas (*Appis millifica*) producen transformando los jugos azucarados recogidos en los vegetales y que luego almacenan en las celdillas de sus panales. La composición de la miel debe oscilar entre los siguientes límites:

Agua, hasta	20			%
Materias minerales, de	0,30	a	0,80	%
Sacarosa, de	1	a	8	%
Azúcar invertido, de.	65	a	77	%
Dextrinas	1,4	a	8	%
Acidez en ácido fórmico	0,04	a	0,2	%

Para apreciar la miel se tendrá en cuenta además de su composición química su aspecto, olor y sabor.

Artículo 186. Se prohibe agregar a la miel antisépticos, edulcorantes artificiales, colorantes extraños, harinas, féculas, azúcar, glucosa y materias minerales; así como también el uso de mieles en fermentación o que hayan sufrido cualquiera alteración o que contengan restos de insectos o huevos u otras impurezas.

Artículo 187. Los sucedáneos de la miel y sus mezclas con otros sucedáneos u otras sustancias extrañas, como azúcar, glucosa o melazas deben llevar la denominación de miel artificial.

Artículo 188. La miel obtenida alimentando artificialmente las abejas con azúcar o materias azucaradas debe llevar la designación de «Miel de Azúcar».

Artículo 189. Las mieles extranjeras serán puestas en el comercio con indicación del país de origen.

CONFITURAS Y DULCES

(*Compotas, mermeladas y jaleas*)

Artículo 190.. Las confituras son los productos que resultan de la cocción de las frutas y de los jugos de frutas con el azúcar de caña o remolacha.

Artículo 191. En la preparación de las confituras podrá hacerse uso de la cochinilla para colorear los productos preparados con frutas rojas (grosella, &,) de ácidos orgánicos como los ácidos cítrico, málico y tartárico; y de agar-agar en las proporciones estrictamente necesarias para aquellos dulces que no puedan naturalmente transformarse en jaleas.

Artículo 192. Podrá también sustituirse parcialmente la sacarosa por la glucosa y emplear otros colorantes permitidos, pero con la condición de escribir en caracteres perfectamente visibles a distancia en los títulos, prospectos y anuncios «Confitura glucosada» o «Confitura coloreada,» respectivamente.

Artículo 193. No podrá añadirse a las confituras materias amiláceas, edulcorantes artificiales, antisépticos, materias gelatinosas extrañas, metales tóxicos ni

otros colorantes que los permitidos, así como tampoco importar o exponer en el comercio dulces alterados o descompuestos.

BOMBONES

Artículo 194. Se entiende por bombones:

1° Pastas de azúcar cocido, como caramelos, caramelos suizos, draps, gotas ácidas, bombones ingleses, etc., los cuales están constituidos por jarabe de azúcar y de glucosa llevados según su clase a una temperatura mas o menos elevada y adicionada de ácido cítrico, tartárico, málico, crémor tartaro, etc., perfumados y coloreados.

2° Fondants, constituidos por pasta de azúcar adicionada de jarabe de azúcar o de glucosa, cocida y malazada y luego perfumados, moldeados y coloreados.

3° Los de frutas, hechos de pasta de azúcar adicionada de glucosa y de frutas.

4° Caramelos blancos, hechos de pasta de azúcar semejante a la de los fondants y adicionada de leche, crema, café, cacao, etc., perfumada y coloreada.

5° Pastillas de goma simples y compuestas, productos formados por goma natural, azúcar y glucosa, adicionados de perfumes y colorantes.

6° Grajeas, que son frutas, granos o semillas y bombones cubiertos de azúcar, perfumados y coloreados.

7° Los de chocolate, que son los productos anteriores cubiertos de una capa de cacao y de azúcar y adicionados o nó de productos diversos como almendras, nueces, leche, frutas o licores destinados a perfumarlos.

8° Frutas abrillantadas. Estas son frutas enteras que han sido cocidas en almíbar y luego cubiertas con una capa de jarabe concentrado que deja cristalizar el azúcar dándoles el aspecto brillante que presentan.

Artículo 195. En la elaboración de los bombones descritos y en general de todos los productos de fantasía semejantes a ellos se permite:

1° El empleo de todas aquellas sustancias alimenticias cuyas condiciones de pureza correspondan a lo estatuido en el presente Reglamento.

2° Coloración con los colorantes permitidos.

3° Sustitución parcial de la goma por la gelatina.

4° Adición de sustancias aromáticas inofensivas.

5° Dorarlos o platearlos, pero las hojas metálicas empleadas en esto deben ser de oro o plata finos.

Artículo 196. Se prohibe colorear los bombones con otros colorantes que los permitidos, edulcorarlos con edulcorantes artificiales, (sacarino, dulcina, etc.,) añadirles metales tóxicos y antisépticos y ser envueltos en papeles que no correspondan a lo dicho en el presente y otros reglamentos sanitarios.

FRUTAS SECAS

Artículo 197. Las frutas secas son las enteras o cortadas que han experimentado una desecación parcial. Se distinguen las dos clases siguientes:

1ª Frutas secas no azucaradas: manzanas, peras, damascos, duraznos.

2ª Frutas secas azucaradas: ciruelas, uvas, dátiles.

Artículo 198. Las frutas frescas no azucaradas pueden contener hasta el *doce por ciento* de agua y las azucaradas hasta el *catorce por ciento.*

Artículo 199. Las frutas (peras y manzanas) podrán ser blanqueadas con ácido sulfuroso en una proporción que no exceda de *cien miligramos* por kilogramo de fruta desecada.

Artículo 200 Se prohibe agregar a las frutas antisépticos, o ponerlas en envases que no correspondan a lo establecido, así como poner en el comercio frutas que contengan ácaros u otros parásitos animales, mohos, o que presenten cualquiera otra alteración.

CACAO Y CHOCOLATE

Artículo 201. Las pastas de cacao son los productos obtenidos por la trituración del grano de cacao (*Theobroma cacao*) tostado, descortezado y desprovisto casi totalmente de sus gérmenes y de los polvos extra-

ños que casi siempre le acompañan. El cacao en polvo es el polvo que resulta de la pulverización de la pasta. El chocolate en polvo y el en pasta son productos obtenidos con el cacao adicionado deazúcar ya aromatizado. El aroma que se dé a los productos mencionados debe provenir de perfumes innocuos.

Artículo 202 En el chocolate, la pasta de cacao no debe ser inferior a *treinta y dos por ciento (32 %)* y la proporción de azúcar no debe ser superior a *sesenta por ciento (60 %)*. Cuando se excedan estas proporciones debe expresárselo claramente en los títulos del envase y en las cubiertas y envolturas.

Artículo 203. Los nombres de polvo de cacao puro sólo pueden aplicarse a los productos así definidos. Los polvos y pastas que hayan sufrido manipulaciones químicas con el fin de hacerlos solubles deben ser denominados «cacao soluble» y por ningún respecto calificados de puros. En la preparación de estos cacaos solubilizados pueden emplearse carbonatos alcalinos pero en proporciones tales que la alcalinidad de las cenizas no sea superior a *dos gramos* de óxido de potasio para cada *cien gramos* de polvo de cacao seco.

Artículo 204. El chocolate podrá ser mezclado con leche, avellanas, nueces y similares, pero los productos deben llevar las designaciones de «Chocolate a la leche,» «Chocolate a la avellana, a la nuez», o «Chocolate de fantasía.» La leche empleada en la fabricación no debe contener ningún antiséptico.

Artículo 205. Se prohibe la adición al cacao, de alcalinos en proporciones mayores que las establecidas; de almidones, harinas o sustancias minerales destinadas a aumentar el peso del producto; de colorantes y edulcorantes artificiales, dextrinas, gelatinas, gomas y grasas extrañas; así como también el uso de productos enmohecidos, que presenten mal olor o hayan sufrido cualquiera alteración o que contengan una proporción de cascarilla mayor del *cuatro por ciento.*

Artículo 206. Los papeles de estaño que envuelvan estas sustancias deberán corresponder a lo establecido en el artículo 21 del presente Reglamento.

Artículo 207. En la fabricación del chocolate puede sustituirse parcialmente el cacao por otros productos alimenticios, pero con la condición expresa de que las cubiertas de los paquetes y la misma pasta lleven la siguiente inscripción: «Mezcla autorizada.» El chocolate que no llene este requisito será considerado como vendido en concepto de puro y por lo tanto de falsificado, una vez evidenciado el engaño por su análisis.

Artículo 208. Los fabricantes de chocolate deben presentar para su aprobación a la Oficina Central de Sanidad Nacional las fórmulas de que se sirven para la elaboración de los productos, indicando las proporciones y calidad de las sustancias empleadas para cada clase.

PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y BISCOCHERÍA

Artículo 209. Los pasteles y pastas frescas son productos que resultan de la cocción de mezclas de harinas o de féculas con leche, crema, huevos frescos, manteca, mantequilla, grasas animales, aceites, azúcar, frutas, dulces, almendras y aromáticos.

Las pastas son las obtenidas con las mismas sustancias que las anteriores pero en proporciones diferentes, presentando una consistencia más firme.

Las pastas almendradas están constituidas por almendras, azúcar y clara de huevos, con o sin adición de miel.

Los mazapanes tienen los mismos componentes que las almendradas, más el amarillo de huevo, harina y frutas.

Los bizcochos son pastas secas obtenidas por la cocción de una masa formada con harina o feculas, azúcar, huevo, cuerpos grasos comestibles y sustancias aromáticas.

El pan de especie es preparado con una mezcla de harina de trigo o de centeno, melaza y miel, con o sin adición de huevos.

Artículo 210. Todos estos productos deben ser preparados con sustancias en un estado higiénico irreprochable, y vendidos con denominaciones que expresen claramente su condición, considerándose falsificados los que ofrezcan una composición distinta de la que haga suponer aquéllas si no se previene al comprador en forma que no deje lugar a dudas acerca de su naturaleza. Por ejemplo: el pan de especie debe contener miel, y los pasteles de hojaldre deben estar confeccionados con manteca.

Artículo 211. Las preparaciones similares a aquellas que son conocidas como especialidades de ciertos países, como son los bizcochos de Reims, de Navarra, etc., pueden ser vendidos con dichos nombres pero precedidos de la palabra «estilo o imitación.»

Artículo 212. En la preparación de estos productos puede sustituirse parcialmente el azúcar con glucosa y emplear levaduras naturales o artificiales, carbonato de amoniaco, bicarbonato de sodio y ácidos tartárico y cítrico; pero por ningún respecto puede emplearse el amarillo de huevos conservado en antisépticos, colorantes o edulcolantes artificiales, sustancias minerales, alumbre ni cualquiera otro antiséptico mineral u orgánico.

HARINAS Y SÉMOLAS

Artículo 213. La denominación de harina, sin otro calificativo, designa exclusivamente el producto de la moltura del grano del trigo, limpio e industrialmente puro.

El producto de la molienda de otros granos (cereales y leguminosas) limpio e industrialmente puro será designado con la palabra «Harina,» seguida del calificativo que indique la especie o especies del grano o granos de los cereales o leguminosas que entran en su composición.

Las sémolas son los productos obtenidos por los mismos procedimientos que las harinas y sólo difieren

de éstas en el grosor del polvo. La palabra sémola sin otro calificativo indica la sémola del trigo.

Artículo 214. Siempre que se advierta en caracteres perfectamente visibles en los títulos, prospectos y anuncios, las harinas pueden ser mezcladas entre sí, indicando las diversas harinas que entran en la mezcla, así como también ser blanqueadas artificialmente por los compuestos de ázoe, indicando el procedimiento.

Artículo 215. En consideración a la dificultad de una selección completa se toleran en la harina de trigo, harinas extrañas hasta en la proporción de *uno por ciento*, y una cantidad de arena fina proveniente de los fragmentos de piedras escapadas a la limpieza de los granos, que no exceda de *un gramo* por kilogramo.

Artículo 216. Se prohiben las harinas húmedas, invadidas de parásitos animales o vegetales (*Claviceps purpurea. Ustilagos, etc.*,) alteradas por fermentación o por cualquier otra causa: las harinas cuya acidez expresada en ácído sulfúrico exceda de *dos por ciento*; así como también la adición a las harinas de colorantes para azulearlas o de sustancias minerales, alumbre, sulfato de cobre, sulfato de zinc, talco, yeso, creta o cualquier otro polvo extraño.

PAN

Artículo 217. La palabra pan, sin otro calificativo, se aplica exclusivamente al producto que resulta de la cocción de una masa hecha con una mezcla de harina, levadura, agua potable y sal común. El pan fabricado con otra harina que la de trigo c con una mezcla de otras harinas debe llevar el nombre de la harina o de las harinas que entran en su composición, por ejemplo: Pan de Centeno. El pan de Gluten es el pan fabricado con una harina que contenga por lo menos *sesenta por ciento de gluten* relacionado al pan seco. En la preparación del pan de gluten puede agregarse un poco de pasta de almendras a fin de disiminuir el gusto insípido de dicho pan.

Artículo 218. La panificación sólo se efectuará con levadura de cerveza u otra levadura apropiada, sin mezcla de bacteria alguna.

Artículo 219. Se prohibe añadir al pan o a la levadura papas, batatas, ñame, yuca, arracacha o apio, banano o cualquiera otra sustancia extraña.

Artículo 220. La harina empleada en la elaboración del pan debe llenar las condiciones siguientes :

Caracteres físicos. Debe ser suave al tacto. de gusto y olor agradables, sin la menor traza de enranciadura, sin gorgojos u otros parásitos. Su color debe ser blanco o ligeramente amarillo.

Prueba al Cedazo. No debe dejar residuo apreciable al ser cernida en una criba de cuarentiseis (46) mallas por centímetro lineal, a menos que se trate de harinas granulosas.

Examen microscópico. No debe contener granos perjudiciales o cualesquiera otras sustancias extrañas al trigo, con excepción de lo dicho en el artículo 215.

Agua. La proporción debe oscilar entre *diez y quince por ciento.*

Materias minerales. Desde *0,3* hasta *uno por ciento* (*1%*), de acuerdo con la finura y grado de preparación. El *cincuenta por ciento* de la ceniza debe ser anhidrido fosfórico.

Gluten. Debe ser de buena calidad y su proporción oscilar entre *ocho* (*8*) *y doce* (*12%*) *por ciento.*

Acidez. No debe exceder de *0,10 por ciento.* No debe contener celulosas extrañas al trigo.

Carbohidratos solubles. Deben variar de *0,8 a 2 por ciento.*

Almidón. Debe oscilar entre *sesenta* (*60*) y *setenta y dos* (*72%*) *por ciento.*

Grasas. No debe exceder de *dos por ciento.*

Pruebas relativas al horno. La masa panearia sin hornearse no debe absorver más de *sesenta* a *sesenta y cinco por ciento* de agua y debe conservar su forma por veinte y cuatro horas. El volumen de esta masa ya horneada, o bollo de pan, no debe ser menor de *cuatrocientos centímetros cúbicos* (*400 c. c.*) para cada *cien gramos* de harina.

Artículo 221. El pan debe llenar las condiciones siguientes:

1ª Debe estar bien cocido, tener olor agradable, y corteza de color castaño claro, brillante, uniforme y adherente al migajón. Este debe ser de color blanco (en cantidad mayor o menor) pero nunca oscuro; suave, elástico, poroso, homogéneo, sin manchas, de gusto agradable y sin ninguna acidez.

2ª El pan bien hecho y horneado, del tamaño y forma ordinarios, no debe contener más de *treinta* a *cuarenta por ciento* de agua.

3ª Las proporciones de celulosas, sustancias grasas y materias nitrogenadas deben corresponder a los de estas sustancias contenidas en la harina (seca.)

4ª La acidez expresada en ácido sulfúrico no debe exceder de *0,4 por ciento.*

5ª El examen microscópico no debe revelar la presencia de harinas de otros granos o frutos o de cualquiera otra sustancia extraña al pan.

6ª No debe contener sustancias minerales agregadas ni materias colorantes extrañas, ni ser preparado con otra harina que la que llene las condiciones establecidas en el presente Reglamento.

7ª La ceniza incluyendo la sal común que se ha añadido no debe exceder de *tres por ciento* (*3%*).

Artículo 222. Los instrumentos empleados en el trasporte de la masa al horno pueden ser espolvoreados con sémolas y harinas de trigo, maíz, centeno, sémolas de papas, yucas u otras semejantes.

Artículo 223. A condición de advertirlo al comprador de un modo que no deje dudas, puede hacerse uso en la preparación de ciertos panes especiales, de leche, manteca o grasas animales, harina o extracto de malta, azúcar, huevos, pasas de uvas, almendras, especias, melaza, miel, vino, frutas secas o jugo de uvas.

Artículo 224. Los empleados que expendan el pan y los que lo repartan a domicilio no tomarán dicho artículo directamente con las manos sino por medio de pinzas u otros instrumentos adecuados; deben vestir blusa y gorro blancos y permanecer en el más perfecto aseo.

PASTAS ALIMENTICIAS

Artículo 225. Se entiende por pastas alimenticias o para sopas los productos obtenidos por desecación de la masa no fermentada, hecha con agua y sémola o harina de trigo y moldeados mecánicamente. Pastas al huevo son aquellas pastas alimenticias en cuya fabricación entran por lo menos tres huevos por kilogramo.

Artículo 226. Las pastas alimenticias elaboradas con otras harinas o sémolas que las de trigo deben llevar la indicación del vegetal de donde provienen.

Artículo 227. Las pastas alimenticias pueden ser coloreadas con azafrán y demás colorantes permitidos; pero en este último caso debe indicarse de un modo que no deje dudas a la sustancia empleada como colorante. Las pastas de huevo sólo podrán colorearse con amarillo de huevo.

Artículo 228. Las pastas alimenticias no deben fabricarse con harinas que no correspondan con lo establecido en el presente Reglamento.

MAÍZ Y SUS PREPARADOS

Artículo 229. Pan de maíz es el producto obtenido por la cocción de la masa, hecha mediante la trituración de los granos descortezados y cocidos del cereal *Zea maiz*. Harina de maíz es el producto de la trituración

hasta reducirlos a polvo fino de los granos desecados, ya sean crudos o tostados.

Artículo 230. La descortezación del maíz puede hacerse en pilones (maíz pilado) o por medio de la cal o de la legía y agua (maíz pelado.)

Artículo 231. En la elaboración del pan de maíz o de cualquier otro producto alimenticio en que entre dicho grano, no debe hacerse uso del grano dañado por cualquiera causa (germinación nociva, picado, mohoso, corrompido, agrio. etc.)

Artículo 232. Los útiles y enseres destinados a la elaboración del pan y de cualquiera otra preparación de maíz no se emplearán para ningún otro uso, y serán lavados después de cualquiera manipulación con agua y jabón y después enjuagados con agua hirviendo.

Artículo 233. Tanto en la descortezación del maíz como en el amasijo, conservación de la masa, cocción del pan, preparación de bebidas fermentadas (chicha, carato, etc.), y en general en todas las manipulaciones necesarias para la preparación de los productos del maíz debe observarse el más escrupuloso aseo.

Artículo 234. Ninguna persona que padezca de enfermedad trasmisible o repugnante, general o local de las manos o brazos debe ocuparse en la preparación o manejo de dichos productos.

Artículo 235. Conforme con lo dicho en el artículo 10, la venta ambulante o fija, en la vía o en lugares públicos o en casas particulares, sólo podrá hacerse en recipientes cubiertos, debidamente protegidos contra el polvo, los insectos y el contacto de las manos de los compradores.

CAZABE

Artículo 236. El cazabe es el pan hecho con la pulpa de la yuca amarga (*Manihot utilissima*) previamente despojada de su jugo tóxico (*yare* o *catara.*)

Tanto en la deshidratación de la masa como en la cocción del producto y demás operaciones necesarias para la elaboración del cazabe debe observarse el más estricto aseo.

TÈ

Artículo 237. Se entiende por té las hojas del *Thea sinensis* libradas al consumo bajo diferentes aspectos según su procedencia y preparación.

Artículo 238. Cuando el producto que se ofrece al consumo es una mezcla de diferentes calidades de té, debe expresarse esta circunstancia en los títulos, anuncios y prospectos.

Artículo 239. El papel de estaño destinado a cubrir el lado interior de los recipientes, cajas, bolsas y demás útiles que contengan té debe corresponder a lo dicho en el artículo 21.

Artículo 240. Se prohibe agregar al té cualesquiera otras hojas extrañas colorantes, materias minerales, así como también el uso del té agotado (que ya ha sido usado) o mezclado con té agotado, o el té averiado o alterado o que contenga más de *diez por ciento* de agua y de *siete por ciento* de cenizas.

CAFÉ

Artículo 241. El café es el grano del cafeto (*Coffea arábiga, Coffea liberica* y otras especies de género *Coffea*) casi completamente despojado de su cáscara y conteniendo toda su cafeína. El café tostado es el café que por la acción del calor ha adquirido una coloración oscura y se le ha desarrollado su aroma característico.

Artículo 242. El café molido y pulverizado debe obtenerse exclusivamente con los granos del café tostado y contener no más de *siete por ciento* de agua.

Artículo 243. Los granos y polvos que se venden con el nombre de café deben estar constituidos exclusivamente por este fruto. Los sucedáneos del café sólo podrán ofrecerse a la venta o al consumo bajo sus propios nombres y en todo caso con una denominación enteramente distinta de la palabra café. Las mezclas de dichos sucedáneos entre sí o con café deben llevar la designación siguiente: «Mezcla de sucedáneos del café». La denominación de «mezcla de café» debe aplicarse exclusivamente a las mezclas de varias especies de café puro.

Artículo 244. Se permite la mezcla de café de diversas proveniencias así como el glaseado o envoltura del café tostado en azúcar en una proporción que no exceda del *dos por ciento.* Cuando en el glaseado la proporción de azúcar es superior al *dos por ciento*, el producto debe llevar la designación de «Café tostado y glaseado.»

Artículo 245. Se prohiben los cafés, sean en granos o en polvo, coloreados artificialmente; mezclados con sustancias minerales, marco de café o con cualquiera otra sustancia extraña salvo los sucedáneos del café y con las condiciones establecidas en el artículo 243; así como también el café pulverizado que ya ha sido sometido a la infusión en agua y privado por esta operación, de los elementos que le comunican su aroma, sabor, y propiedades peculiares.

Artículo 246. El café pasilla debe venderse u ofrecerse a la venta como tal y nunca con el nombre de café puro o de primera.

Artículo 247. Sólo puede calificarse de café–bebida, la infusión del café tostado y molido o sea el líquido preparado con este producto y agua hirviendo.

SUCEDÁNEOS DEL CAFÉ

Artículo 248. La achicoria es la raíz de la Achicoria salvaje (*Chicorium intybus*) convenientemente lim-

piada, secada a la estufa, tostada, triturada, tamizada y cubierta o nó con azúcar (Caramelo.)

Artículo 249. La achicoria puede ser glaseada o envuelta con menos de *dos por ciento* de azúcar y de *dos por ciento* de materias grasas alimenticias; y coloreada (empardizage) con materias amiláceas o harinas de ultramuz en proporciones inferiores al *dos por ciento.* Cuando en estas operaciones la proporción de las sustancias excede de *dos por ciento*, el producto debe designarse «Achicoria glaseada» o «Achicoria coloreada artificialmente», respectivamente.

Artículo 250. Conforme con lo dicho y con las condiciones establecidas en los artículos 243 y 245, la achicoria puede ser mezclada con sus similares y con el café.

Artículo 251. La achicoria tostada en grano no debe contener más de *dos por ciento* de materias minerales, y cuando haya sido pulverizada y tamizada al tamiz 35 hilo N 20, no debe contener más del *doce por ciento* de materias minerales. Debe pesar después de desecación a 100° C. por lo menos *ochenta y cinco por ciento* (*85%*) del peso indicado en el paquete.

Artículo 252. Los similares de la achicoria son productos de origen vegetal destinados a ser empleados solos o mezclados entre sí. Se tuestan como el café y dan por infusión líquidos más o menos coloreados y empireumáticos. Estos productos no deben ser adicionados de sustancias minerales extrañas, ni de sustancias nocivas, ni coloreados artificialmente, ni anunciarse bajo otro nombre que el que les corresponda según su naturaleza y conforme con lo dicho arriba.

PIMIENTAS

Artículo 253. La pimienta negra es el producto incompletamente maduro y seco del *Piper nigrum*, y la pimienta blanca es el mismo fruto maduro y seco y privado de su envoltura. Las pimientas en polvo son di-

cho fruto reducido a polvo más o menos grueso sin adición de otras sustancias.

Artículo 254. El polvo de pimienta negra no debe contener más de *siete por ciento* de cenizas, *treinta y cinco por ciento* de celulosas, *diez y ocho por ciento* de extracto alcohólico, y *catorce por ciento* de agu a. El de pimienta blanca debe contener menos de *tres y medio por ciento* (*3,5%*) de cenizas, de *siete por ciento* de celulosa, de *trece por ciento* de extracto alcohólico y de *catorce por ciento* de agua.

Artículo 255. Se prohiben las pimientas averiadas o alteradas, la adición al polvo de pimienta de materias minerales o vegetales extrañas y la mezcla de los granos de pimienta con otros que tengan igual o semejante aspecto.

ESPECIAS

Artículo 256. Se designa con el nombre genérico de especias a las sustancias vegetales aromáticas, de sabor ardiente, picantes empleadas para realzar el gusto de los alimentos, y añadirles los principios estimulantes que contienen.

El azafrán (*Croccus sativus*) está constituido por los filamentos de color rojo anaranjado provenientes de los estigmas desecados de la flor, acompañados o no de las extremidades amarillentas del estilo.

El pimentón es el producto constituido exclusivamente por el fruto seco y pulverizado, total o parcialmente del pimiento rojo.

Las canelas son cortezas provenientes de los tallos y ramas de diversas plantas del género *Cinamomun*, de la familia de las *Lauraceas*. Las canelas no deben contener más del *cinco por ciento* de sustancias minerales por calcinación y de *diez y ocho por ciento* de extracto alcohólico, y no menos de *uno por ciento* de esencia.

El clavo de olor es el botón floral desecado de la flor de clavo. No debe contener más del *cinco por ciento* de tallos y uñas, y del *siete por ciento* de cenizas, y la proporción de aceite esencial debe oscilar entre *diez* y *diez y seis por ciento.*

El gengibre, nuez moscada, macis y pimientos de Jamaica, de Cayena y de los Jardines son los productos obtenidos respectivamente del rizoma *Zingiber Off*, la almendra desecada y cubierta generalmente de cal del *Miristica fragans*, el arila carnoso que cubre la almendra precedente, la baya de la *Pimienta Off*, el fruto del *Capsium frutescens*, y el fruto del *Capsinculongum annum.*

El nombre de especias mezcladas se aplica a una mezcla de especias simples, y el de cuatro especias a una mezcla cualquiera de especias.

Carry de la India es una mezcla de pimienta negra, pimientos, gengibre y cúrcuma.

Artículo 257. Se prohiben las especias que no respondan a las definiciones arriba expresadas; que contengan colorantes artificiales, sustancias minerales o vegetales extraños, o sustancias orgánicas adhesivas agregadas con el objeto de aumentarles el peso; así como también las especias que hayan sido agotadas con disolventes para extraerles sus principios aromáticos.

Artículo 258. Todo nombre de fantasía aplicado a una mezcla de especias debe llevar además los nombres de las especias que entran en su composición.

MOSTAZAS

Artículo 259. La mostaza es el producto obtenido por la trituración de los granos de la mostaza negra (*Brassica nigra*), parda, (*Brassica juncea*), o blanca (*Sinapia alba*), o de sus mezclas.

Las mostazas en polvos son harinas de dichos granos, cernidas o no. No debe contener más del *cinco por ciento* de cenizas ni del *dos poı ciento* de esencias.

Las mostazas en pasta están compuestas por dichas harinas adicionadas de agraz (jugo de uvas no maduras), vino blanco, vinagre, o de una mezcla de estos líquidos con agua y sal.

Artículo 260. Puede agregarse a las mostazas especias aromáticas pero el producto debe designarse «Mostaza aromatizada» o «Mostaza con aromas vegetales.»

Artículo 261. Se permite la adición de azúcar, ácido tartárico o cítrico y polvo de cúrcuma en pequeñas proporciones para colorear la mostaza en pasta.

Artículo 262. Se prohibe agregar a la mostaza, feculentos o granos extraños, dextrinas, materias minerales a excepción de la sal y otros colorantes que la cúrcuma.

SAL DE COCINA

Artículo 263. La sal de cocina es el producto designado químicamente con el nombre de cloruro de sodio.

Artículo 264 La sal de cocina debe ser completamente soluble en el agua sin dejar residuo apreciable a simple vista, y no debe contener más de *ocho por ciento* de agua ni de *uno por ciento* de sales de calcio y de sales de magnesia expresadas las primeras en sulfato y las segundas en cloruro.

Artículo 265, A fin de obtener sal en polvo delicuescente puede añadirse a la sal de cocina fosfatos alcalinos en una proporción que no debe exceder del *uno por ciento.*

DISPOSICIONES FINALES

Artículo 266. Los infractores del presente Reglamento serán penados con multa de cincuenta (50) a

dos mil (2.000) bolívares o arresto proporcional. Estas penas se refieren a las infracciones no penadas especialmente en los artículos respectivos. Se hará además la inutilización, destrucción o comiso del artículo, si fuere necesario.

Artículo 267. Si la infracción se refiere a alimentos en mal estado o impropios para el consumo humano, dichos alimentos serán inutilizados y botados o destruidos, ambas cosas a expensas del infractor, y sin ninguna compensación. En caso en que sean utilizables para usos industriales o para alimento de animales, podrán entregarse de nuevo a su dueño mediante seguridad, a satisfacción del Jefe de la Sanidad, de que el mencionado producto no será destinado al consumo humano. Si el artículo ha sido importado podrá ser reexportado conforme con lo dicho en el artículo 2

Artículo 268. Si es evidente o hay motivos fundados para creer que el artículo vendido u ofrecido en venta, o que se tenga en depósito para ofrecerlo al comercio, con infracción de los artículos 4, 5º y 6º, fué obtenido del fabricante, importador o vendedor por mayor, tal como se encontró en manos del expendedor, la pena corresponde a aquéllos. Si en estos casos es evidente que el expendedor está también en cuenta de la contravención, la pena será igualmente aplicada a dicho expendedor.

Artículo 269. La persona penada por infracción del presente Reglamento, tendrá derecho al reembolso de la multa que haya pagado y del valor del artículo perdido, o al reclamo de perjuicios sufridos, todo lo cual puede demandar de la persona de quien hubo el artículo objeto de la infracción, siempre que lo haya comprado u obtenido bajo garantía de pureza.

Artículo 270. Las penas serán proporcionadas a la magnitud del valor del artículo, a la gravedad de las faltas y demás circunstancias teniendo siempre en cuenta que a los reincidentes se les irá aumentando la severidad de la pena, pudiéndose llegar en estos casos

hasta la suspensión de comerciar con el artículo, o suspensión de la industria.

Artículo 271. El Director de Sanidad Nacional dictará las medidas conducentes al mejor cumplimiento del espíritu o letra de este Reglamento.

Artículo 272. El Ejecutivo Federal se reserva el derecho de dictar reglamentos especiales o suplementarios, sobre la importación, exportación, preparación, conservación o expendio de cualquier alimento mencionado o no de un modo especial en el presente.

Artículo 273. Se derogan las disposiciones sobre las mismas materias a que se refiere este Reglamento, contenidas en los Capítulos IX, X y XII del Reglamento de Sanidad Nacional aprobado por el Ejecutivo Federal en 2 de octubre de 1916, inclusive las Secciones VIII, IX, X y XI de que trata el Apéndice al Capítulo XII del mismo Reglamento.

Artículo 274. Este Decreto entrará en vigencia desde su promulgación, sin perjuicio de lo dicho en el artículo 2º sobre las mercaderías importadas.

Dado, firmado, sellado con el Sello del Ejecutivo Federal y refrendado por el Ministro de Relaciones Interiores, en el Palacio Federal, en Caracas, a los veintiocho días del mes de febrero de mil novecientos veinte y uno.—Año 111º de la Independencia y 63º de la Federación.

(L. S.)

V. MARQUEZ BUSTILLOS.

Refrendado.

El Ministro de Relaciones Interiores,

(L. S.)

IGNACIO ANDRADE.




NATIONAL LIBRARY OF MEDICINE